41e Année. — N° 17 27 Avril 1924

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully..... .. Chronique. — L'écoulement des vins pendant les six premiers mois de la campagne ; — Le mildiou en Algérie ; — Une confédération des producteurs de Blé.

G. Barbut..... Les vins de l'Aude.

P. Paul..... Intérêt des sous-produits de la vinification. Leur traitement méthodique.

A. Carré..... L'intercep alternatif.

Albert Hugues..... Les campagnols dans le Gard.

Bibliographies..... Expertises rurales et forestières, par Pierre Caziot.

Informations et Communications de Sociétés Agricoles. — L'Exposition des vins d'Avignon. — Foire de printemps à Avignon. — Concours foire-exposition d'Angoulême.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques

En raison de l'augmentation de l'affranchissement des journaux pour l'étranger, le prix de l'abonnement pour ces pays sera porté à 40 francs par an à partir du 1er avril 1924.

CHRONIQUE

L'écoulement des vins pendant les six premiers mois de la campagne

L'*Officiel* du 14 mars nous a donné les chiffres du mouvement des vins en mars et depuis le début de la campagne (1er octobre 1923).

Les sorties de la propriété, en mars 1924, se sont élevées à 4.319.830 hectolitres, Alsace-Lorraine comprise, contre seulement 3.745.117 hectolitres en mars 1923.

Pour l'ensemble des six premiers mois de la campagne, on trouve, par comparaison avec les trois années précédentes, Alsace-Lorraine comprise :

Sorties de la propriété	oct. 1920-mars 1921..	19.627.415 hectolitres
— —	oct. 1921-mars 1922..	22.322.221 —
— —	oct. 1922-mars 1923..	22.222.558 —
— —	oct. 1923-mars 1924..	25.210.502 —

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1923-1924 (Mois de Mars)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Mars	Total depuis le début de la campagne	Mois de Mars	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	17.068	87.756	26.392	159.740	52.789
2	Aisne	722	6.682	42.747	264.433	80.641
3	Allier	15.790	122.201	41.959	273.922	60.922
4	Alpes (Basses-)	347	2.631	3.527	24.580	8 170
5	Alpes (Hautes-)	548	4.431	6.439	41.462	9.864
6	Alpes-Maritimes	1.585	10.328	42.606	337.175	75.312
7	Ardèche	24.798	142.947	18.600	120.741	32.882
8	Ardennes	»	»	17.057	106.673	45.040
9	Ariège	1.675	7.704	9.964	56.041	10.806
10	Aube	3.764	25.130	34.547	203.854	74.741
11	Aude	614.242	3.294.836	49.846	258.371	136.454
12	Aveyron	7.423	44.887	34.282	182.554	25.136
13	Bouches-du-Rhône	81.707	438.742	88.419	557.321	125.981
14	Calvados	»	»	9.341	57.590	40.296
15	Cantal	143	521	19.618	125.049	19.088
16	Charente	81.135	492.493	24.102	151.193	44.224
17	Charente-Inférieure	190.171	1.062.941	33.010	198.759	89.627
18	Cher	6.523	48.021	25.400	166.488	42.788
19	Corrèze	1.654	7.284	20.731	110.900	29.845
21	Côte-d'Or	20.686	132.341	50.495	292.460	408.210
22	Côtes-du-Nord	»	»	7.648	52.425	28.136
23	Creuse	»	»	23.367	138.869	34.604
24	Dordogne	61.697	382.460	35.213	190.402	49.681
25	Doubs	46	483	40.850	246.826	63.523
26	Drôme	7.175	58.896	14.883	94.051	31.920
27	Eure	»	13	8.553	61.775	23.237
28	Eure-et-Loir	182	793	18.814	118.065	53.359
29	Finistère	»	»	34.181	226.350	99.632
30	Gard	300.001	1.939.077	59.419	297.070	141.702
31	Garonne (Haute-)	36.505	195.518	40.416	235.864	60.771
32	Gers	151.755	615.038	11.841	69.196	68.750
33	Gironde	504.072	2.740.892	162.402	998.853	1.447.164
34	Hérault	980.676	5.697.490	78.655	450.744	620.483
35	Ille-et-Vilaine	»	«	10.087	66.645	41.540
36	Indre	9.595	74.353	20.172	119.493	25.914
37	Indre-et-Loire	118.234	598.071	62.015	275.770	89.589
38	Isère	14.957	135 511	38.965	309.740	75.473
39	Jura	5.890	35.783	26.832	159.914	55.298
40	Landes	14.203	68.114	21.542	134.524	21.899
41	Loir-et-Cher	74.084	404.652	34.803	186.815	64.595
42	Loire	10.837	82.067	87.836	657.002	153.917
43	Loire (Haute-)	32	785	38.320	235.032	53.796
44	Loire-Inférieure	48.679	378.967	67.945	442.307	118.524
45	Loiret	6.236	49.002	37.130	226.672	95.067
46	Lot	16.970	95.160	15.659	82.969	8.237
47	Lot-et-Garonne	46.798	338.413	23.763	134.449	36 501
48	Lozère	621	3.283	6.714	39.184	8.418
49	Maine-et-Loire	86.993	346.888	92.857	355.997	203.633
50	Manche	»	»	3.215	20.476	22.565
51	Marne	3.165	94.673	88.765	579.205	1.495.278
52	Marne (Haute-)	102	948	28.809	162.672	63.227
53	Mayenne	242	847	2.721	19.945	15.934
54	Meurthe-et-Moselle	341	3.967	65.895	455.169	141.780
55	Meuse	20	82	34.083	218.301	60.120
56	Morbihan	72	474	8.612	54.587	29.936
58	Nièvre	4.998	30.502	33.068	194.103	68.236

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Mars	Total depuis le début de la campagne	Mois de Mars	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	67.841	455.942	250.392
60	Oise	»		30.948	188.211	72.544
61	Orne	»	»	3.137	21.759	14.033
62	Pas-de-Calais	»	»	27.642	181.476	101.288
63	Puy-de-Dôme	8.630	61.828	49.132	320.389	65.120
64	Pyrénées (Basses-)	8.755	42.614	37.150	221.955	63.169
65	Pyrénées (Hautes-)	1.134	6.342	14.974	86.930	19.595
66	Pyrénées-Orientales	263.015	1.720.747	55.767	277.773	141.110
69	Rhône	37.767	238.051	141.415	904.072	369.000
70	Saône (Haute-)	55	1.695	44 675	270.456	87.933
71	Saône-et-Loire	47.548	258.838	62.209	366.202	190.444
72	Sarthe	6.419	37.080	11.527	59.474	28.862
73	Savoie	13.999	92.273	22.111	127.144	31.088
74	Savoie (Haute-)	3.770	45.103	17.345	118.928	36.923
75	Direction de la Seine	»	11	520.312	3.073.226	1.324.401
	Direction des droits d'entrée	»	»	283.760	1.611.580	991.106
76	Seine-Inférieure	»	»	54.571	330.547	231.509
77	Seine-et-Marne	41	224	44 060	246.487	95.390
78	Seine-et-Oise	40	648	87.987	568.607	218.640
79	Sèvre (Deux-)	9.346	50.845	25.481	141.662	40.731
80	Somme	»	»	22.295	145.626	54.671
81	Tarn	68.891	415.194	33.417	166.552	47.728
82	Tarn-et-Garonne	24.025	152.691	9.756	54.685	13.964
83	Var	117.249	894.155	39.245	234.512	43.435
84	Vaucluse	29.489	277.646	12.252	72.538	51.672
85	Vendée	21.791	139.170	19.305	127.359	38.444
86	Vienne	52.706	240.015	23.665	120.013	25.540
87	Vienne (Haute-)	48	264	63 748	265.485	63.719
88	Vosges	»	18	50.011	299.267	118.151
89	Yonne	10.677	70.649	23.938	143.961	62.336
	Total pour la France.	4.300.551	25.051.029	3.884.308	23.196.249	11.647.830
	Moselle	950	12.353	23.768	150.588	86.338
	Bas-Rhin	10.335	68.984	23.175	155.220	150.933
	Haut-Rhin	7.994	78.139	29.295	238.395	96.730
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	19.279	159.473	76.238	544.203	334.001
	Algérie					
	Alger	353.096	2.568.558	»	»	262.972
	Constantine	112.739	795.937	»	»	62.533
	Oran	239.153	2.938.465	»	»	595.549
	Total pour l'Algérie..	704.988	6.302.960	»	»	921.024

soit une augmentation de trois millions d'hectolitres d'une année à l'autre.

En Algérie, les sorties de la propriété se montent à 6.302.960 hectolitres, contre 5.124.383 hectolitres l'année dernière.

La consommation taxée se maintient très élevée : 3.960.546 hectolitres en mars, supérieure à celle de mars 1923, qui n'atteignait que 3.754.125 hectolitres.

Pour l'ensemble des six mois écoulés, on trouve, Alsace-Lorraine comprise.

Consommation taxée	oct. 1920-mars 1921..	19.711.759	hectolitres
— —	oct. 1921-mars 1922..	21.812.429	—
— —	oct. 1922-mars 1923..	22.622.403	—
— —	oct. 1923-mars 1924..	23.740.452	—

soit un gain de 1.118.049 hectolitres par rapport à la campagne précédente.

Le stock commercial s'est encore légèrement accru ; il se rapproche maintenant des chiffres d'avant-guerre :

Stock commercial à fin	janvier 1914.....	12.027.127	hectolitres
— —	janvier 1919.....	6.150.533	—
— —	janvier 1921.....	10.158.089	—
— —	août 1921.....	8.228.580	—
— —	janvier 1922.....	10.851.661	—
— —	mars 1922.....	11.345.732	—
— —	août 1922.....	8.957.425	—
— —	oct. 1922.....	9.576.094	—
— —	oct. 1923.....	10.159.760	—
— —	déc. 1923.....	11.278.028	—
— —	janv. 1924....	11.197.892	—
— —	mars 1924.. ..	11.647.830	—

Non compris l'Alsace-Lorraine où le stock commercial est passé à 334.001 hectolitres, contre 322.689 hectolitres à fin février.

En Algérie, le stock commercial est en diminution : 921.024 hectolitres à fin mars, au lieu de 1.047.628 à fin février.

Il résulte de ces comparaisons que la consommation du vin ne se ralentit pas, bien au contraire. On dit et on écrit que les affaires sont moins actives, mais nous constatons que jusqu'ici cette opinion est contredite par les chiffres des sorties et de la consommation taxée. Qu'il se traite moins de ventes de grosses caves, cela n'aurait rien d'étonnant, puisqu'un grand nombre d'entre elles sont déjà passées aux mains du commerce ; les autres auront leur tour, et rien ne permet d'entrevoir la possibilité d'une baisse avant les vendanges prochaines.

Le moindre accident de végétation : mildiou, grêle ou autre, aurait très facilement pour conséquence une nouvelle hausse.

Le Mildiou en Algérie

Voilà qu'il va falloir recommencer la lutte contre les multiples fléaux qui frappent nos vignes :

Nous recevons, en effet, la note suivante du Service Agricole Général du département d'Alger.

« Je vous adresse quelques renseignements sur l'apparition du mildiou dans les vignobles du département d'Alger

Les premières taches ont été signalées le 15 avril à Maison-Blanche dans le vignoble de M. Duroux ; depuis cette date la présence du mildiou a été constatée dans un certain nombre de vignobles de la Mitidja et du Sahel d'Alger. Plusieurs viticulteurs nous font connaître que sur quelques pieds de Carignan et d'Aramon les taches sont en assez grand nombre, notamment dans les bas-fonds.

En raison de cette apparition précoce du mildiou, se produisant à peu près à la même date qu'en 1921, les viticulteurs algérois répètent les sulfatages à de courts intervalles, car ils redoutent une forte invasion au cas où le temps resterait doux et humide.

L'Oïdium, apparu aussi depuis quelques jours, manifeste des tendances à l'envahissement rapide des feuilles, des rameaux et des grappes, principalement sur les Carignans et dans les parcelles où cette maladie s'était montrée très tenace l'année dernière.... »

E. Vivet.

Une Confédération des Producteurs de Blé

Sous les auspices de l'Association des Producteurs de blé du Nord et de la région parisienne a eu lieu, pendant le concours général agricole de Paris, une importante réunion des représentants des associations agricoles des régions productives de blé, afin d'étudier la création d'une Confédération nationale des Producteurs de France et d'Afrique du Nord. M. Delorme, vice-président, en l'absence de M. Auberger, présidait, entouré de M. Gauthier, président de la C. N. A. A. ; colonel Mirepoix, président de la C. G. V. ; Riverain, des Agriculteurs du Centre ; Montmirel, du Syndicat de Paris ; Frédéric Bertrand, président de la C. A. R. D., et d'une centaine d'autres présidents de groupements. L'Union des Paysans de l'Yonne était représentée par M. Guérin.

M. Girard expliqua le but de la réunion : grouper les producteurs de blé pour la défense de leurs intérêts, comme déjà se sont groupés les producteurs de lait et de betteraves comme se groupent les industriels du fer, de la houille, etc...

Les agriculteurs ne sont pas les maîtres du prix de vente de leur blé que fixent les cours mondiaux, les frets, les importations. Ils ignorent son prix de revient, ils sont renseignés insuffisamment et trop tard sur les conditions du marché international, les statistiques officielles de la récolte sont souvent inexactes.

Il leur faut une agence d'informations sur les conditions mondiales du marché, des estimations précises des probabilités de la récolte, du prix de revient régional, base d'un prix de vente rémunérateur. M. de Palaminy a apporté l'adhésion des producteurs du Sud-Ouest pour lesquels la question du blé est une question vitale.

M. Guérin, président de l'Office National des Coopératives de vente exposa ensuite ce qui a été fait dans divers départements pour arriver à une vente mieux organisée des céréales, et le but que poursuit l'office qui est la fédération des coopératives de vente. Il espère donc que la création d'un Office Central viendra apporter à l'organisation de la vente du blé un précieux concours, une force nouvelle. En tous cas la documentation déjà réalisée à l'Office National se trouvera accrue et complétée par celle de l'ancienne Confédération des Producteurs de blé.

Une Commission a été nommée ensuite pour élaborer les statuts. Un vœu émis par M. de Palaminy a été voté à l'unanimité. Il réclame pour l'agriculture une protection douanière équivalente à celle accordée à l'industrie et au commerce. Tout spécialement pour le blé, le vœu demande le retrait d'urgence du décret abaissant le droit d'entrée de 14 à 7 francs pour empêcher, en raison de la hausse du franc, l'introduction des blés étrangers au delà des nécessités alimentaires.

L. Degrully.

LES VINS DE L'AUDE

Nous ne saurions avoir la prétention d'écrire ici une étude détaillée des vins produits par le vignoble de l'Aude. Cela nous mènerait trop loin. Mais il nous paraît nécessaire de faire une revue rapide de nos différents crus. Non certes que nous voulions en établir une classification rigoureuse. L'œuvre est trop difficile, ses résultats trop contestables. Quelques vins de l'Aude viennent d'être récemment classés. C'est par eux que nous commencerons cette étude sommaire.

La loi du 6 mai 1919, complétée par le décret du 24 juin 1919 et les circulaires ministérielles du 24 juin et du 14 novembre 1919, a déterminé les conditions dans lesquelles doivent être faites les déclarations des vins se réclamant de l'appellation d'origine. Il appartient à des syndicats ou des associations de viticulteurs, pour protéger efficacement un vin contre la concurrence déloyale, de le définir aussi complètement que possible, de lui donner un titre de propriété indiscutable et de fixer les limites des régions pouvant prétendre aux appellations d'origine. Cette appellation étant une détermination du lieu de production, il est tout d'abord nécessaire que les

limites de la région soient déterminées d'une façon précise. C'est l'objet de la délimitation qui doit, en même temps, indiquer les caractéristiques du vin : cépages, terrains, qualités substantielles, conformes aux usages locaux, loyaux et constants.

Seuls les vins provenant de cette région délimitée peuvent se servir de l'appellation d'origine.

Cela permet de défendre les producteurs et les négociants — en même temps que les acheteurs — contre les usurpations de noms, les tromperies sur la nature des produits vendus.

C'est le tribunal du lieu de production qui est chargé de déterminer les listes d'un cru ayant droit à l'appellation d'origine. Il est indispensable que la décision de ce tribunal soit précédée d'une publicité faite sous forme d'annonces légales, quinze jours au moins avant le jugement.

Les viticulteurs doivent faire leur déclaration de « vins d'origine » à la Mairie, en même temps que la déclaration globale de leur production. Il est obligatoire de la renouveler tous les ans. Cette appellation d'origine est mentionnée sur les pièces de régie délivrées à la sortie des caves, des celliers, des pressoirs des vignerons.

Le Syndicat de défense, qui a pris en main la délimitation d'un cru, peut faire inscrire, à titre gracieux, à l'*Officiel*, les noms, prénoms et adresses des déclarants, bénéficiant de l'appellation d'origine. Les négociants en gros sont tenus d'ouvrir un compte spécial d'entrées et de sorties des produits achetés ou vendus avec appellation d'origine. Il va de soi qu'ils ne peuvent expédier plus de vins, sous cette appellation, qu'ils n'en ont reçu.

Vin des Corbières

Des jugements rendus le 2 juillet 1923 par le Tribunal de Narbonne et le 6 juillet, par celui de Carcassonne, ont délimité la région des Corbières. Cette région comprend :

Toutes les communes des cantons de Durban et de Sigean : les communes ci-après du canton de Lézignan : Boutenac, Camplong, Conilhac du Plat Pays, Cruscades, Fabrezan, Ferrals des Corbières, Fontcouverte, Lézignan, Luc-sur-Orbieu, Montbrun, Montséret, Ornaisons, Saint-André-de-Roquelongue.

La commune de Bages du canton de Narbonne.

Tout le canton de Lagrasse et celui de Tuchan.

Les communes ci-après de Monthoumet : Davejean, Dernacueillette, Félines-Termenès, Lairière, Lanet, Laroque-de-Fa, Massac, Montjoi, Palairac, Soulatjé, Termes, Vignevieille, Villerouge-Termenès.

Et du canton de Capendu : Barbaira, Capendu, Comigne, Douzens, Floure, Monze, Moux.

Il est indispensable que les vins des Corbières proviennent :

1° Des cépages Grenaches, Carignans, Piquepouls, Terrets noirs ou des cépages similaires, sans mélange ou avec un mélange de 10 o/o au plus, avec ceux provenant de cépages d'Aramons, Terrets bourrets ou blancs, d'hybrides ou de producteurs directs ;

2° Ne pas provenir de vignes arrosées ou sur espaliers ou de surpressurages, ou de diffusion, non plus que de vignes grêlées, mildiousées ou inondées.

3° N'être pas mal constitués ou malades.

4° Etre d'un rouge vif ou pourpre et d'un titre alcoolique minimum de dix degrés, pesés au petit Malligand.

Les caractéristiques de la région des Corbières sont les suivantes :

a) Grande rareté des pluies, extrême sécheresse de l'atmosphère ; grande intensité calorifique et lumineuse des rayons solaires, à cause de la faible nébulosité. Prédominance des vents secs et violents (cers) tempérés parfois par de courtes périodes de vents marins.

b) Terrains arides de montagne, inclinés, diversement exposés, dont l'origine, très variable, s'échelonne depuis les schistes et les marbres de l'époque primaire jusqu'aux argiles grès et poudingues de l'Eocène, en passant par les cargneules et les gypses du trias, les argiles et les marnes schistoïdes du lias et les psammites du crétacé ;

c) Encépagement très constant de Carignan et de Grenache et de quelques autres cépages peu importants.

Les vins des Corbières ont de la chair et du corps. Ces qualités leur sont communiquées surtout par le Carignan qui leur donne, en outre, une certaine rudesse, tandis que le Grenache, dont la proportion varie de 1/10 à 1/3, leur donne le moelleux, le gras, la souplesse et la finesse. Ces vins, une fois dépouillés, gagnent rapidement une finesse remarquable qui s'accentue de plus en plus. Ils sont forts recherchés par le Commerce et très appréciés sur nos différents marchés de consommation. Aussi la délimitation du cru s'imposait-elle depuis longtemps. C'est un grand service rendu à nos viticulteurs audois que de l'avoir établie.

Ces appellations d'origine ont été appliquées pour la première fois en 1923.

Voici le relevé des déclarations faites sous la dénomination « Vins des Corbières » avec, en parallèle, les déclarations totales de la récolte de 1923 :

Cantons	Déclarations Corbières 1923	Récolte totale 1923
	hl.	hl.
Durban	166.684	257.246
Lézignan	179.974	634.869
Narbonne	16.161	34.103
Sigean	133.636	359.349
Capendu	92.719	232.088
Lagrasse	104.155	205.504
Mouthoumet	11.576	25.438
Tuchan	103.693	117.027
Totaux	808.698	1.865 624

Vins du Minervois

Le Minervois a été délimité par le Syndicat qui a son siège à Olonzac et l'appellation d'origine a été consacrée par le Tribunal de Saint-Pons, le 31 juillet dernier, ainsi que la délimitation qui comprend :

Dans l'Aude, les communes ci-après :

Canton de Peyriac : Peyriac-Minervois, Villeneuve-Minervois, Caunes, Trausse, Laure, Rieux-Minervois, Laredorte, Azille, Pépieux.

Canton de Lézignan : Homps, Tourouzelle, Escales, Castelnau d'Aude, Argens.

Canton de Ginestas : Sainte-Valière, Roubia, Pouzols, Mailhac, Bize.

Le département de l'Hérault comprend les communes suivantes :

Canton d'Olonzac : Olonzac, Félines-d'Hautpoul, La Livinière, Siran, Cesseras, Azillanet, Minerve, La Caunette, Aigne, Beaufort, Oupia.

Canton de Saint-Chinian : Aigues-Vives, Agel, Pardailhan.

Un géologue, M. Jean Miquel, dit que le Minervois viticole forme une région naturelle, un bassin géologique très nettement délimité, un « synclinal » ou fond de bateau. Il est limité au Nord par le bord supérieur du plateau nummulitique, à l'Est et au Midi, par la bordure de la crête triangulaire qui relie les Alpes et les Cévennes aux Pyrénées. Des conditions d'altitude, de climat, de sécheresse surtout, peuvent unifier, dans une certaine mesure, tout l'ensemble du bassin. En dépit de la différence d'âge des terrains, la composition minéralogique présente aussi une certaine unité.

M. Sémichon a écrit que : « Le Minervois est cette région caractérisée par un diluvium spécial descendu de la Montagne-Noire et arrêté par les derniers dépôts issus des Pyrénées. Il s'étend au Nord d'Azille et de Pépieux et repose sur une bande de terrains garumiens et nummulitiques que borde la Montagne-Noire ».

D'après M. Ferran, le rapport hydrographique est caractérisé par la division suivante : « Le Minervois présente deux parties assez distinctes, l'une au Nord, pluvieuse et brumeuse, où l'état hygrométrique du sol est généralement élevé, c'est le Haut-Minervois ; l'autre, au Sud, à l'air plus sec, où les pluies sont rares, c'est le Bas-Minervois.

Les vins du Minervois ont une richesse moyenne alcoolique de 10 à 12°. Leur robe est d'un rouge vif, d'une coloration grenat particulière. Cette couleur grenat veloutée du vin Minervois est bien caractéristique : elle est très distincte du rouge cerise des vins de la région de Limoux et de Carcassonne. Cette nuance de couleur est également très différente du rouge pourpre et plus foncé des vins récoltés dans une partie du canton de Ginestas.

Les vins du Minervois possèdent en outre un bouquet tout spécial et très caractéristique, qui est particulièrement exalté dans les terres d'alluvions anciennes, caillouteuses de la Montagne-Noire. La finesse, le velouté, la chair et la souplesse de ces vins tiennent à l'heureux mélange des cépages et à la nature des terrains.

Quatre cent mille hectolitres des vins de l'Aude sont exportés annuellement dans la Gironde, et le Minervois y entre pour la majeure partie. Le Carignan est à peu près le seul cépage, avec, parfois, un peu de Grenache. Le Terret noir, le Piquepoul et le Riverain, qui existaient dans les anciens vignobles, ont presque disparu depuis la reconstitution.

En vertu de l'appellation d'origine, il a été déclaré dans l'Aude, sous le nom de « Vins Minervois ».

Cantons	Déclarations Minervois 1923	Récolte totale 1923
	Hl.	Hl.
Ginestas	129.981	250.615
Lézignan	70.316	163.103
Peyriac-Minervois	368.999	494.211
Totaux	569.291	907.329

Carcassonne

La région produisant les vins dits de Carcassonne s'étend depuis Capendu jusqu'à Castelnaudary et de la base de la Montagne Noire au canton de Montréal.

Le Commerce distingue deux types de vins : ceux de Carcassonne-montagne, produits sur les coteaux, titrant de 10 à 11° d'alcool, provenant surtout du Carignan et les vins de Carcassonne-plaine, de 9° à 10° récoltés dans les alluvions de l'Etang de Marseillette, de l'Aude et du Fresquel et dans la composition desquels, au Carignan, se mêlent l'Aramon et quelques Bouschets.

Ces vins sont neutres de goût, assez colorés, limpides, parfois un peu verts de fruit, de bonne conservation et empreints d'une certaine finesse qui fait qu'ils conviennent parfaitement à la consommation directe.

Limoux

Les vins dits de Limoux sont produits sur les coteaux qui bordent les vallées de l'Aude, du Lauquet et de la région du Razès. Ils ont plus de distinction que les précédents et possèdent une finesse de goût, une couleur brillante, veloutée et une saveur particulière qui les font très rechercher par la consommation directe.

Ces vins sont volontiers achetés par le Commerce bourguignon. Nous en exportions annuellement de 50 à 60.000 hectolitres en Bourgogne. Ils pèsent généralement de 9 à 10 degrés.

Ceux du canton de Saint-Hilaire sont considérés comme les plus fins.

Narbonne

Les vins de la région Narbonnaise sont commercialement classés en Narbonne-plaine, Narbonne-demi-montagne, Narbonne-montagne.

Les Narbonne-plaine sont produits par les vignes submergées de la basse plaine de Narbonne, de Mandirac, de Livière, ainsi que par les alluvions récentes de la vallée de l'Aude, depuis Sallèles-d'Aude jusqu'à la mer, en passant par Cuxac-d'Aude, Coursan, Salles-d'Aude et Fleury.

C'est la région des gros rendements, atteignant parfois 150 hectolitres à l'hectare, les dépassant même dans quelques parcelles privilégiées.

C'est le pays de prédilection de l'Aramon. Le Carignan y occupe de moindres surfaces. Les hybrides Bouschet y sont assez nombreux.

Les vins de plaine ont peu de couleur ; leur richesse alcoolique varie entre 6° et 8°. Ils sont généralement neutres ce qui leur permet d'entrer avantageusement dans tous les coupages. Le Commerce les recherche au début de chaque campagne vinicole pour le rajeunissement des vins vieux, à cause de leur verdeur de fruit qui assure, du reste, leur bonne conservation.

Les Narbonne-demi-montagne sont produits sur les alluvions anciennes de l'Aude, souvent caillouteuses, formant des plaines élevées, à Ouveillan, Mirepeisset, Argeliers, Saint-Marcel, Canet-d'Aude, Marcorignan, Villedaigne. Dérivés surtout du Carignan, ces vins, titrant de 9° à 11°, constituent d'excellents ordinaires pour la consommation courante.

Les Narbonne-montagne proviennent des coteaux tertiaires entourant la région précédente, depuis la base de la Montagne-Noire d'une part, jusqu'aux premiers contreforts des Corbières d'autre part. Sont compris dans cette zone les vins des communes de Ginestas, Mirepeisset, Argeliers, Paraza, Saint-Nazaire, Névian, Montredon, etc. En font également partie ceux pro-

venant des contreforts de la Clape, à Fleury, Salles, Vinassan, Armissan et au Quatourze.

Le Carignan est presque le seul cépage adopté. Il produit des vins très colorés, riches en extrait, un peu rudes, de 10 à 12° d'alcool, nerveux et constituant des vins de coupage d'une très grande valeur.

Bien réussis et exempts de goût de terroir, ces vins peuvent aller directement à la consommation. Les rendements y sont plus faibles que dans les deux précédentes zones et grâce à l'aridité du sol et à la sécheresse, ces vins sont plus riches en extrait, en même temps qu'ils ont plus de corps et de finesse.

Blanquette de Limoux

L'arrondissement de Limoux — à l'exception des cantons d'Axat, Belcaire et Chalabre, dans lesquels la culture de la vigne est sans importance — produit le vin mousseux connu sous le nom de Blanquette de Limoux. Sa production annuelle ne paraît guère dépasser deux cent mille bouteilles. C'est un vin blanc mousseux, préparé avec les raisins de Mauzac blanc, à grains ronds, venant dans les terrains de coteaux, tantôt calcaires, tantôt graveleux, du Limouxin.

Les raisins de Clairette sont exclus de cette préparation. La mousse que contient ce vin provient d'une fermentation opérée en bouteilles par des levures, apportées naturellement par le moût ou ajoutées artificiellement.

Ce vin est plus ou moins riche en alcool et plus ou moins doux suivant la façon dont la vinification a été conduite, mais il est caractérisé par une saveur et un bouquet que donnent les raisins de Mauzac et qui distinguent nettement la Blanquette de Limoux de tous les autres vins mousseux. La mise en bouteille a lieu en mars.

Les meilleurs centres de production sont Limoux, Magrie, Cournanel, Gardie, Couiza, Montazels, Espéraza, Fa, Gaja et Villedieu, Pieusse, Saint-Hilaire et Gardie.

La délimitation officielle de la région produisant la Blanquette n'est point encore établie. Mais, néanmoins, il a été déclaré pour 1923, sous l'appellation de « Blanquette de Limoux » 1.918 hectolitres, ainsi que la vente de 126 mille 280 kilos de raisins, représentant environ 840 hectolitres de vin mousseux, ce qui donne un total de 2.760 hectolitres, en chiffres ronds.

G. Barbut,
Directeur des Services Agricoles de l'Aude.

INTÉRÊT DES SOUS-PRODUITS DE LA VINIFICATION

LEUR TRAITEMENT MÉTHODIQUE

La théorie montre et les bonnes pratiques démontrent *que de cent kilos* de marc moyen normal, honnêtement livrés et soigneusement manipulés, on doit retirer les sous-produits couramment vendables suivants :

5 à 6 litres de 3/6 à 86° suivant vins.
1 à 5 kilos de tartre suivant régions.
18 à 20 kilos de pépins suivant raisins.

En ne prenant que les rendements minimum aux cours actuels, on devrait réaliser par *cent kilos de marc,* résidu de la vinification (correspondant à 7 hectolitres de vin fait) un bénéfice supplémentaire de :

Alcool (3/6) 5 litres à 7 fr. 74 (9 fr. le degré)	38 70
Tartre brut 1 kilo à 2 fr.	2 00
Pépins 18 kilos à 10 fr. les 100 kilos	1 80
	42 50
Dont il faut déduire pour frais de manipulation largement comptés avec un bon travail	8 50
Bénéfice réalisable par 100 kilos de marc	34 00

Comme cent kilos correspondent moyennement à 7 hectolitres de vin, cela représente par hectolitre de vin récolté et vendu une réalisation de. 4 85

Soit une plus-value de 6 o/o environ, sur le cours normal moyen de 80 fr. l'hectolitre de vin

Si jamais les cours descendaient à 48 fr., la plus-value résultant du bon travail des sous-produits serait de 10 °/₀.

Et si l'on admet que le prix de 48 fr. corresponde sensiblement au prix de revient de l'exploitation, ceux qui n'utiliseront pas leurs sous-produits, perdront l'intérêt de leur capital engagé tandis que les autres pourraient, au besoin, traverser la crise de mévente. C'est la vie pour les uns et la mort pour les autres.

Il faut donc, pour vivre, en viticulture, non seulement économiser, mais encore tirer le meilleur parti de toutes choses et particulièrement du marc, sous-produit de la *vinification*.

Pour faire un travail nouveau, il faut un outillage nouveau, c'est-à-dire constituer et engager un capital. Le moment paraît peu propice pour cela faire, surtout pour les coopératives qui escomptent une avance à 2 o/o de l'Etat des deux tiers environ du capital à dépenser.

Pour la création des distilleries coopératives on a tablé souvent, moyennement jusqu'à ce jour, sur une dépense de cinq cent mille francs pour le travail de mille tonnes de marc, soit environ cinq cents francs par tonne à travailler, pour le remboursement duquel il faut compter avec les réalisations courantes admises sur huit ans environ. C'est une avance de capital à remboursement à longs termes qu'il faut prévoir.

Pour une transformation et mise au point rationnelle de l'outillage et de l'ensemble, on peut réduire sensiblement de moitié la dépense du capital à engager, soit à 250 francs par tonne de marc. On pourra dans ces conditions, avec les réalisations indiquées ci-dessus, amortir le capital au cours de la première année en donnant aux propriétaires une ristourne supérieure à ce qu'ils obtiennent le plus souvent.

Cela permettrait de concevoir la création des coopératives par un prêt à court terme au lieu d'une avance à long terme et rendrait possible leur réalisation qui constitue seule, la possibilité pratique étendue du travail économique du marc.

* * *

On travaille les marcs pour récupérer l'alcool qu'il ont retenu, par deux méthodes distinctes :

A. — La première en faisant des piquettes qu'on distille ensuite.

Les piquettes sont faites soit :

a) Par diffusion ;

b) Par lessivation.

B. — La seconde par distillation directe des marcs en vases.

a) La distillation en vase se faisait autrefois dans de grandes calendres chargeant de 800 à 900 kilos de marcs secs. Le déchargement et chargement fait à la main en était pénible et onéreux.

b) Présentement on distille en vases beaucoup plus petits, chargés et déchargés par de petites grues enlevant la charge de marc entassée dans des vases ou filets et emboités dans des calendres réduites.

c) Nous proposons de revenir aux grandes calendres qui donnent un meilleur travail, en immergeant le marc et les chargeant et les déchargeant mécaniquement par une pompe refouloir analogue à celles employées pour la rentrée des vendanges qu'on peut, en distillerie, employer sans inconvénient.

A. — Quand on opère par piquettes, quel que soit le système employé, la théorie fait voir qu'on subit une perte minimum de 15 o/o par suite des lois endosmotiques pour si bien fait que soit le travail.

Si ce travail est mal soigné, c'est-à-dire que le tassement de la charge présente des inégalités (ce qui est la règle commune), la perte double.

La fabrication des piquettes ne comporte que l'emploi des marcs sains, sans altérations susceptibles de donner des piquettes corrompues inutilisables.

Cela conduit à s'organiser pour liquider tout le marc au fur et à mesure des apports ou sensiblement, d'où une dépense de premier établissement très élevée comme nous le voyons tous les jours.

B. — Quand on opère en vase, on évite les pertes ci-dessus. On peut prolonger la campagne, c'est-à-dire réduire la dépense d'outillage en ensilant une partie des marcs apportés (la moitié par exemple).

Dans la première moitié la perte est à peine de 1 o/o et 7 o/o pour l'autre moitié (souvent moins) en moyenne environ 4 o/o.

Le chauffage direct des marcs exige une main-d'œuvre moins chère et moins soigneuse que l'épuisement par piquettes.

Le travail par vases ou calendres est le seul à recommander et employer.

* * *

Ce premier point posé et admis, doit-on travailler en vases ou en calendres les marcs à sec ou immergés ?

Quand dans le dessous d'un tas de marc froid on envoie de la vapeur, elle tend à former des cheminées pour se dégager, c'est-à-dire, s'élever où elle rencontre le moins d'obstacles, contre les parois, entre les doubles parois des vases et des paniers de charge, entre les parties les moins tassées ou les plus riches en grappes du marc.

On perd ainsi beaucoup de vapeur, la répartition du chauffage est lente et souvent n'atteint pas les parties les plus denses ou les plus tassées de la charge.

Avec les marcs immergés, l'eau portée à 100° atteint rapidement toutes les cellules et en fait distiller l'alcool.

L'eau retient les mauvais goûts et l'alcool recueilli est meilleur.

C'est de l'alcool de vin avec toutes ses qualités.

L'eau qui a bouilli avec le marc a dissous le tartre y contenu et dégagé les pépins des pellicules collantes qui les enveloppaient.

En jetant sur une toile filtrante convenable le refoulement de la pompe vidant les calendres épuisées d'alcool, on aura à la fois les pépins et le tartre en dissolution dans les vinasses, d'où on le séparera soit par cristallisation, soit mieux par précipitation sous forme de tartrate de chaux.

* * *

Sous quelles formes y a-t-il intérêt à recueillir l'alcool ?

En haut degré ou degré moyen ?

Comme l'a si bien dit M. Barbet, il est dommage d'aboutir avec une matière aussi noble que le raisin, à un produit aussi vulgaire que l'alcool rectifié analogue à celui donné par la betterave, la mélasse et les graines.

On doit simplement fabriquer des eaux-de-vie blanches immédiatement utilisables, pour toutes les meilleures fabrications des produits de bouche, comme le faisaient nos grands pères.

Cela conduit à une dépense bien moins grande pour l'achat des appareils chers, et d'une conduite beaucoup plus facile et sûre.

Il faut donc prévoir pour les appareils à travailler les marcs, deux ou trois plateaux et un rétrogradateur réduit, et un condensateur simple de manière à produire des 52° quitte après campagne, à repasser dans les mêmes appareils à volumineuses chaudières si on veut le degré plus élevé et un affinage des alcools comme le font les charentais.

Pour augmenter les rendements en réduisant la durée des passes, il suffira de faire précéder la calendre de distillation d'un bac de macération dans lequel les marcs seront immergés et brassés mécaniquement dans de l'eau à 60° obtenue par retour réemployé de 2/3 des vinasses chaudes sortant des calendres ce qui assurera à la fois économie de combustible et économie d'eau.

* * *

Deux calendres d'une cinquantaine d'hectos chaque, occupant une surface d'environ 5 mètres sur 2, pourront assurer le travail journalier de trente-trois tonnes de marc environ par vingt-quatre heures.

Soit : 1.000 tonnes dans un mois au fur et à mesure des apports et 1.000 à 2.000 tonnes en plus durant la campagne en établissant des silos correspondants.

La dépense d'outillage peut se prévoir :

Les deux calendres entraîneront une dépense d'environ.	40.000 fr.
Les appareils de chauffage et chaudières.....	30.000 »
Les macérateurs et élévateurs.....	30.000 »
Soit pour l'ensemble de l'outillage principal.....	100.000 fr.

Somme à doubler sensiblement suivant les constructions annexes et accessoires.

Dans beaucoup de distilleries coopératives l'augmentation d'apport en marcs oblige à augmenter le rendement journalier d'où dépenses considéra-

bles et des difficultés très grandes en travail, si l'on maintient la base de travail prévu : la diffusion et les hauts degrés.

L'établissement simple de deux calendres permet avec une dépense réduite de travailler sans embarras, ni perte, une quantité double et triple de marc.

Pendant les premiers et derniers dix jours d'apport, les calendres seules suffiront à travailler les marcs reçus. Quand le surrapport commencera, toutes les cuves de diffusion seront libres et pourront être remplies deux fois ; épuiser la première par diffusion ou lavage, et la seconde fois l'utiliser comme silos, tout cela en plus des 33 tonnes journalières épuisées directement.

Par la simple adjonction de l'outillage complémentaire on pourrait donc, si besoin est, travailler économiquement sensiblement le triple de ce que l'on pouvait faire avec l'installation première, et avec une simple dépense supplémentaire ne dépassant pas sensiblement cent cinquante mille francs (150.000 fr.).

L'augmentation de rendement, résultant du nouveau travail appliqué environ aux deux tiers des marcs permettra l'amortissement de la dépense au cours de la première campagne avec les prix actuels.

Si l'on a des apports de marcs doux, le cuves existantes pourront sans nouvelles dépenses en permettre la fermentation régulière et l'utilisation.

Les dépenses journalières en eau et en charbon resteraient, sensiblement, proportionnellement les mêmes.

La campagne de marc terminée le même outillage permettra le travail des bourbes et lies résultant de la vinification pour le plus grand intérêt de la coopérative.

De nombreuses sociétés savantes, et le dernier ministère dans sa formation ont prévu et tablé le relèvement de la France, sur le rapprochement de l'industrie et de l'agriculture devant assurer les rendements les plus grands et des utilisations plus complètes.

L'examen succinct que nous venons d'en faire sur un point spécial est une démonstration des résultats intéressants que l'on peut espérer de cette manière de voir.

L'utilisation complémentaire des marcs peut simplement et avantageusement être obtenue par *la pyrogénation des résidus*.

Telles sont, en résumé, les grandes lignes à suivre pour l'utilisation économique optima des résidus de la vinification dont nous avons fait ressortir le grand intérêt.

P. Paul,
Ingénieur E. C. P.

L'INTERCEP ALTERNATIF

Voici un petit appareil nouveau qui nous paraît appelé à simplifier la main-d'œuvre dans les vignes et qui, à ce titre, mérite une mention spéciale dans le *Progrès Agricole et Viticole*.

Le principe, en attendant le jugement définitif de la pratique, en est, dans tous les cas, fort séduisant. Il a frappé un constructeur bien connu du monde agricole, M. Jean, de Carcassonne, qui a su adapter cet appareil à son

petit cultivateur pour vignes et cultures en lignes, répandu partout aujourd'hui.

Les figures ci-contre, me dispenseront d'une longue description.

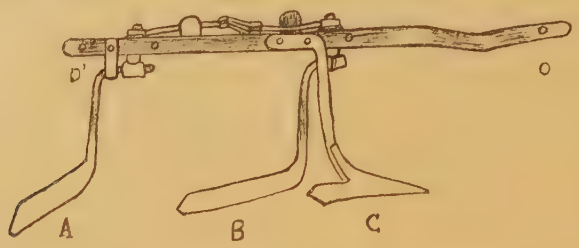

Fig. 1. — L'intercep alternatif (vu de face).

Il est constitué par une combinaison mécanique fort ingénieuse qui permet à deux pièces travaillantes en forme de couteaux horizontaux mobiles, A et B, de travailler alternativement tout l'espace non travaillé entre les ceps après les passages précédents ou par le passage simultané du cultivateur auquel il est adapté. Lorsque la pièce B' rencontre un cep, à peine l'effleure-t-elle qu'elle pivote sur elle-même pour prendre la position B. Pendant ce temps, le couteau A travaille ce que B n'a pas cultivé, jusqu'à ce qu'il pivote à son tour à la rencontre de la souche suivante, et ainsi de suite, de telle sorte que tous les interlignes sont travaillés après le passage de l'instrument.

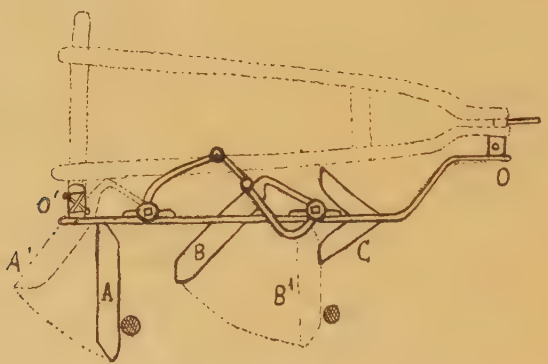

Fig. 2. — Le même, vu en plan, adapté au cadre du petit cultivateur.

J'ai essayé moi-même cet appareil que j'ai adapté à l'un des petits cultivateurs qui passent à présent constamment dans mes vignes en terres difficiles, lorsque le temps le permet, et bien qu'elles soient passablement caillouteuses, il a donné de bons résultats. Les personnes qui assistaient aux expériences ont été, comme moi-même, surprises de constater que la moindre résistance d'un échalas, ou d'un cep âgé de plus de 3 ans, a permis le pivotement des pièces travaillantes sans qu'aucune souche portât la moindre trace d'écorchure de la part de celles-ci.

En vérité, je crois que l'appareil est surtout destiné aux vignes bien travaillées par la culture continue préconisée aujourd'hui, aux terres plutôt meubles que trop fortes de leur nature et pas trop caillouteuses. Ces

terres sont assez nombreuses dans les régions viticoles pour que l'aire d'adaptation de ce petit appareil soit encore extrêmement développée. L'avenir et l'expérience suffiront à indiquer les petites modifications de détail qui pourront donner encore plus de développement, si cela devient nécessaire, à l'extension de sa place dans nos vignobles.

Le gendre de M. Jean, M. G. Barthélemy, constructeur à Latour-sur-Orb (Hérault), se propose d'exposer l'Intercep alternatif avec les petits cultivateurs pour vignes et cultures en lignes, à la prochaine Foire-Exposition d'Avignon, du 26 avril au 4 mai. Il espère même pouvoir faire quelques démonstrations pratiques sur place, s'il peut trouver aux environs immédiats de la ville, le concours de quelques viticulteurs. Ceux de nos lecteurs qui visiteront cette exposition pourront ainsi se rendre compte eux-mêmes du fonctionnement et de la valeur de l'appareil que je signale à leur attention.

A. Carré,
Directeur honoraire des Services agricoles.

LES CAMPAGNOLS DANS LE GARD

Les campagnols menacent-ils d'envahir le Gard ? Les ravages constatés il y a quelques années dans les départements des Charentes, et tout récemment en Champagne seront, espérons-le, épargnés à notre département.

Ces rongeurs, signalés déjà l'an dernier par leurs dégâts dans les champs de pommes de terre, nous paraissent être en voie d'extension, des plaintes contre eux s'élèvent des différentes régions du Gard.

La sécheresse de ces dernières années a puissamment contribué à leur propagation. On pouvait espérer que les inondations de l'automne dernier auraient eu raison du gros de la troupe. Mais trop courtes ou trop peu étendues, les campagnols se montrent très nombreux, même dans les jardins et les champs aux abords des cours d'eau, ou leurs dégats restent importants.

La profession de ratier et taupier exercée autrefois par certaines personnes dans toutes les régions de la France, nous paraît éteinte dans notre pays. Et le dernier ratier faisant la guerre aux rongeurs dans notre village natal tendait ses pièges vers 1892.

Les ratiers étaient généralement considérés comme des sorciers dans plusieurs parties de notre pays, redoutés des populations ; les valets des fermes où ils exerçaient leur industrie, n'auraient pas toléré à leur table la présence d'un ratier, c'est à l'écart qu'ils devaient prendre leurs repas, un gobelet était destiné à leur unique usage, aucune personne n'aurait voulu y boire. Cette proscription, jointe à des gains modestes, a fait disparaître ce chasseur de vermines.

On allait même jusqu'à leur reprocher d'user d'artifices, pour ne capturer que les mâles des animaux piégés afin de laisser aux femelles le soin de maintenir leurs futurs bénéfices.

Dans les vieux comptes des domaines ruraux, on trouve souvent mention des sommes payées aux ratiers et taupiers pour les destructions opérées. Leur salaire était ordinairement fixé à tant la pièce.

Des naturalistes, des agronomes ne craignent pas d'accuser nos moder-

nes procédés culturaux, l'abus de la monoculture, la destruction des oiseaux de proie nocturnes d'être la cause des invasions désastreuses d'animaux s'abattant sur l'agriculture. Sans nier l'influence de ces pratiques, elles ne sont cependant pas suffisantes et restent bien minimes en regard de tout l'ensemble des causes peu ou mal connues.

A toutes les époques, mêmes les plus reculées de l'histoire, des invasions d'insectes, de sauterelles, de rats, sont venues désoler nos populations avec une fréquence au moins égale à celle des temps où nous vivons.

Quand, en avril 1480, les consuls de Nimes craindront la dévastation des champs ensemencés, Ménard, l'historien nimois, nous dira : « Aux approches de la récolte de cette année, on fut à Nimes à la veille de voir périr tous les fruits de la terre. Une quantité de rats, taupes et autres animaux de cette espèce qui se nourrissent dans les champs, s'étaient répandus à la campagne et rongeaient tout ce que la terre avait déjà commencé à produire d'herbes et de fruits. On fut obligé, pour se délivrer, de recourir aux moyens que l'Eglise fournit sur ce sujet. On obtint au mois d'avril 1480, un monitoire et des lettres de l'Official de l'Evêque, qu'on se hâta de faire fulminer contre cette multitude d'animaux dangereux ». De nos jours on s'adresse à l'Intitut Pasteur.

C'est pourquoi en novembre 1920, le Ministère des régions libérées, pour parer aux ravages des campagnols en Champagne, déléguait à Suippes (Marne), un élève de l'Institut Pasteur, M. le Docteur Desgardes, pour y fonder un laboratoire, préparer et appliquer le virus Danysz, aux trop encombrants rongeurs. En octobre 1921 c'est à Verdun qu'un semblable laboratoire était aussi créé.

Il est regrettable que ces missions de microbiologistes, trop courtes et trop spécialisées, aient si peu étudié les délicates questions des espèces, contre lesquelles elles avaient à lutter.

Qand nous avons voulu savoir à quels rongeurs devaient être rapportées les invasions des Charentes, de Champagne, ou de Lorraine, nous n'avons pu obtenir de réponse.

Dans le Gard, où nous avons étudié nous même les coupables, c'est au Campagnol souterrain « *Arvicola subterraneus* » que nous devons les dégats actuels.

Ce campagnol est moins prolifique semble-t-il que ses proches parents ; la mère possède quatre mamelles, et les portées comportent généralement de deux à quatre petits.

Le midi de la France nourrit aussi un gros campagnol, dont l'espèce porte en Italie du fait de ses terribles ravages, le nom de Campagnol destructeur. Assez rare chez nous, il reste le plus souvent localisé aux bords des cours d'eau.

D'autres espèces plus ou moins connues peuvent devenir dangereuses.

Espérons pour le Gard, qu'une bonne période de pluie en avril, ou une épidémie toujours possible et assez fréquente chez ces petits mammifères, viendra arrêter dans notre département leur dangereuse multiplication.

St-Géniès-de-Malgoires (Gard).

Albert Hugues.

BIBLIOGRAPHIE

Expertises rurales et Forestières. — Traité pratique d'estimation de la propriété rurale, par Pierre Caziot, Ingénieur agronome, Inspecteur principal du Crédit Foncier de France ; 2e édition, 1 vol. in-18 de 432 pages avec 20 figures, 12 francs. — Librairie J.-B. Baillière et fils, 19, rue Hautefeuille, Paris (6e).

La première édition de ce livre, publiée en 1917, avait été préparée dans la période précédant immédiatement la guerre. L'auteur a revisé complètement son ouvrage en tenant compte de la situation présente et en développant certains chapitres. Il ne s'est pas contenté d'exposer les méthodes d'estimation qui lui semblaient les meilleures, mais il a précisé les valeurs elles-mêmes pour chacune des natures de biens qui constituent une propriété rurale.

M. Caziot a donc étudié d'une manière approfondie l'estimation des bâtiments (valeur vénale et valeur intrinsèque), des terres, des prés et des vignes. La partie relative à l'estimation des bois a été considérablement augmentée.

C'est le seul livre publié sur cette matière si complexe. Œuvre d'un praticien qui, pendant vingt ans, a procédé à l'estimation de biens ruraux dans toutes les parties de la France et qui fut l'expert agricole du Gouvernement français à la Commission des réparations, il rendra les plus grands services, au moment où les mutations foncières deviennent de plus en plus nombreuses.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

L'Exposition des vins d'Avignon. — L'Exposition des vins du Vaucluse et des côtes du Rhône, qui se tiendra dans la Chambre de Commerce d'Avignon, du 26 avril au 4 mai prochain, promet d'être la plus importante des Expositions régionales qui se soient tenues jusqu'à ce jour.

Les adhésions ont, en effet, afflué de tous les points du département du Vaucluse et de ceux de la vallée du Rhône apportant les crus les plus renommés tels que ceux : de l'Hermitage, Mercurol, Côtes-Rôties, Cornas, Crozes, Saint-Peray, Condrieu, Châteauneuf-du-Pape, Cairanne, Sablet, Sainte-Cécile, Uchaux, Gigondas, Vaison, Bédoin, Tavel, etc..., etc...

Etant donné le nombre considérable d'exposants et la qualité des crus exposés, il est certain que les Syndicats de négociants en vins, de restaurateurs et hôteliers ne manqueront pas d'envoyer des délégués pour y déguster les vins exposés.

Un service de dégustation très bien organisé fonctionnera, en effet, pendant toute la durée de cette manifestation et les Membres de la Commission se tiendront en permanence à la disposition des visiteurs pour leur donner tous renseignements sur les crus présentés, leurs prix de vente, et les quantités pouvant être livrées.

Foire de printemps à Avignon. — Du 26 avril au 4 mai : Exposition du matériel et des produits agricoles ; exposition des vins de Vaucluse et des côtes du Rhône.

Les 29 et 30 avril : Foire aux chevaux et aux bestiaux.

Le 1er mai : Expériences de motoculture et d'appareils de défoncement.

Les 3 et 4 mai : Exposition de produits maraîchers ; Exposition internationale d'aviculture, de culture, de matériel avicole et produits annexes.

Journées Agricoles. — Concours-Foire-Exposition d'Angoulême. — A l'occasion de la distribution des récompenses du Concours de la Prime d'honneur du département de la Charente, un Concours-Foire-Exposition aura lieu à Angoulême, du mercredi 22 mai au dimanche 1er juin 1924.

Ce concours comprendra les sections suivantes :

Concours de reproducteurs des espèces bovine, ovine et porcine et en particulier de la race bovine Limousine au 2e degré, des races beurrières et laitières. Chiens de berger et de garde. Concours d'Aviculture et d'Apiculture. Machines et instruments agricoles d'intérieur et d'extérieur des fermes. Horticulture. Produits agricoles et horticoles. Vins et cognacs. Beurres et fromages. Artisanat et art local. Enseignement agricole.

Toutes les demandes ainsi que toutes les déclarations pour prendre part au Concours-Foire-Exposition devront parvenir au siège de l'Office Agricole, 38, rue Massicault, à Angoulême, avant le 12 mai.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires traitées, de gros à gros, dans les Entrepôts parisiens, n'ont eu aucune importance pendant la huitaine écoulée, on a pourtant noté quelques petites demandes en réassortiment, qui ont donné lieu à des reventes sur place, à des prix à peu près les mêmes que ceux précédemment payés. Ainsi, des vins rouges du Midi 8° ont été vendus de 89 à 92 fr.; des 9° de 98 à 102 fr.; des 10° de 107 à 112 fr. l'hecto nu. De bons vins courants du Bordelais faisant 10° ont été payés de 1.000 à 1.100 fr. le tonneau ; des vins du Mâconnais auraient pu être obtenus aux environs de 315 fr. la barrique de 215 litres. Des vins d'Algérie 10°5 ont été proposés de 115 à 120 fr.; d'autres faisant 11° de 120 à 125 fr. l'hecto. Les vins d'Italie continuent à être offerts, soit des régions de production, soit en revente sur place, par des négociants embarrassés des arrivages ; les premiers devraient être payés de 84 à 85 fr. pour des 9°, les autres, titrant 8°5 à 9°, n'auraient trouvé qu'assez difficilement preneurs de 82 à 84 fr. l'hecto. Les vins blancs de cette provenance faisant 10° se vendraient 91 fr., ceux de 11° de 107 à 111 fr. Tous ces prix pour marchandises sur gares Paris et suivant qualité. Voici la note du *Marché aux Vins* :

L'époque actuelle correspond généralement à une période d'expectative pendant laquelle vendeurs et acheteurs s'observent et se cantonnent dans une extrême réserve ; le courant des affaires est donc assez restreint et les prix n'indiquent pas de variation.

De même que pour les transactions du gros, celles concernant les ventes aux détaillants sont à peu près nulles en ce moment ; les demandes, plutôt rares, ne portent que sur de petites quantités pour des réapprovisionnements urgents.

GARD. — **Nimes** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 14 avril	Cours du 21 avril
7 à 8°.....	»	64	En
8 à 9°.....	43	à	
9 à 10°.....	à	87	raison
10 à 11°.....	58	»	
11 à »	»	»	des fêtes
Costières.....	63 à 70	94 à 105	
Rosé, paillet, gris.....	5 fr. 50 le d.	»	pas
Blanc Bourret.....	»	»	
Blanc Picpoul.....	»	»	de marché

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 15 avril	Cours du 22 avril
7 à 8°.....	42	65	»
8 à 9°.....	à	à	71 à 79
9 à 10°.....		88	»
10° et au-dessus.....	65	»	»
Rosé.....	5,25 à 5 fr. 75 le d.	»	»
Blanc.....	»	»	»

Cette. — Chambre de commerce de Cette. — Bourse de Cette. — Marché du 16 avril 1924. — Vins : rouge courant, 8 à 10 degrés, de 71 à 88 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 8,25 à 8,50 ; blanc, 9 fr. ; Algérie rouge, 11 à 12 degrés, 9 à 9 fr. 25 ; rosé, pas d'affaires ; blanc, pas d'affaires ; Espagne rouge, 11°5 à 12 degrés, 78 à 80 fr. ; rosé, pas d'affaires ; blanc, 78 à 80 fr. ; mistelle blanche, 8-9 degrés liqueur, 15 degrés alcool, 210 à 225 fr. ; suivant degré, qualité et quantité ; droits de douane et autres frais en sus pour les vins espagnols.

— Béziers

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 11 avril	Cours du 18 avril
7 à 8°.....	»	»	»
8 à 9°.....	42	71	71
9 à 10°.....	à	à	à
10 à 12°.....	70	94	94
Vins rosés.....	5,25 à 5 fr. 75 le d.	8,25 à 8 fr. 50 le d.	8,25 à 8 fr. 50 le d.
Vins blancs.....	6 fr. le d.	9 fr. le d.	9 fr. le d.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 12 au 19 avril. — Vins rouges de 7 à 8 degrés, 63 à 70 fr. ; vins rouges de 8 à 9 degrés, de 70 à 77 fr. ; vins rouges de 9 à 11 degrés, de 77 à 93 fr. ; vins blancs et rosés, de 8 fr. 25 à 8 fr. 50 le degré ; bourrets et picpouls, 9 fr. le degré ; clairettes, de 9 fr. 50 à 10 fr. le degré, l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus suivant qualité, situation, éloignement de la cave et logés.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 20 avril 1924. — Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 80 à 104 francs avec prime pour les vins déclarés minervois.

AUDE. — **Narbonne**

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 10 avril	Cours du 17 avril
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	42 à 48	71 à 76	71 à 76
9 à 10°	48 à 56	76 à 84	76 à 84
10 à 11°	56 à 65	84 à 92	84 à 92
11° et au-dessus	65 à 76	92 à 100	92 à 100

Carcassonne. — Voici les cours officiels du marché de samedi 19 avril : vins rouges, de 8 à 12 degrés, 71 à 102 fr. l'hectolitre, nu prix chez le récoltant, tous frais en sus.

Alcool, pas de cote.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 12 avril	Cours du 19 avril
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	41 à 45	72 à 79	72 à 79
9 à 10°	45 à 50	79 à 84	79 à 84
10 à 11°	50 à 62	84 à 94	84 à 94
11 à 12°	62 à 76	94 à 104	94 à 104
12 à 13°	»	»	»

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Les cours restent stationnaires. On cote les vins ordinaires rouges de 800 à 950 fr. le tonneau nu, et les blancs de 900 à 1.100 fr.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins (marché du 16 avril). — Région : Rouge, de 9 à 9 fr. 25 le degré ; blanc, de 9 à 9 fr. 50 le degré ; rosé, de 8 fr. 50 à 8 fr. 75 le degré, suivant qualité, couleur et éloignement de la cave. Pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Algérie : Rouge, de 10 à 12 fr. le degré ; 1er choix, de 100 à 120 francs ; de 10 à 12 degrés, 2e choix, de 96 à 114 francs ; blanc, 10 degrés, de 108 à 110 fr. ; 11 degrés, de 115 à 118 fr., quai Marseille, suivant qualité, et provenance, par 25 fûts minimum, disponible, tous frais en sus.

Espagne : Sans transaction.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, l'hectolitre, 780 à 800 fr. ; marc à 86 degrés, manque ; eaux-de-vie de Montpellier à 52 degrés, l'hectolitre, 560 fr. ; de marc à 52 degrés, 460 à »»» fr.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 800 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 510 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, 790 à »»» francs ; eau-de-vie de marc 52° 475 à »»» francs.

Nimes. Pas de marché.

Narbonne. — Trois-six de vin à 86°, 790 à 800 fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 550 à »»» fr. ; 3/6 de marc, 86°, manque ; eau-de-vie de marc, 52°, 470 à »»» francs, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Perpignan. — Trois-six bon goût, 86°, 900 à »»» fr.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, pas d'affaires ; tartre brut, pas d'affaires ; lie de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. 10 le degré. Pris à la propriété.

CÉRÉALES

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur 2 disp	1.21 »/»	53.85	71.81	— 0.44
Maïs disp	92 1/2	47.43	59.29	— 0.45

Blé roux d'hiver nº 2 disponible 123 »/» c. (73 fr. les 100 kilos) ; bigarré durum nº 2, disponible 119 »/» cents (70 fr. 62).

Montpellier. — Blés : pas coté.

Grains grossiers. — Avoine grise de pays, 78 à »» fr. les 100 kilos ; paumelle, 95 à »» francs ; orge, manque ; seigle, manque. Marchandise nue, prise sur place.

Cette. — Avoine Algérie, 62 à 65 fr. les 100 kilos ; orge d'Algérie marchande, 63 à 66 fr. ; blé tendre, 102 à 105 fr. ; fèves d'Algérie, 85 à 90 fr.

PAILLES ET FOURRAGES

Narbonne (Aude). - Fourrages et pailles en baisse : luzerne première et deuxième coupes de 21 à 24 fr. ; foin 20 fr. ; paille de blé 16 à 16 fr. 50 ; paille d'avoine 15 à 16 fr. les 100 kilos. Marchandise pressée à faible densité sur wagon départ Tarn-et-Garonne, Aude.

Valence-d'Agen (Tarn-et-Gar.). — Foin 20 fr. ; luzerne 23 fr. ; paille de blé 16 francs les 100 kilos.

Châlons-sur-Marne (Marne). — Foin 25 à 27 fr. ; sainfoin 20 fr. ; regain 24 fr. ; paille de blé 10 fr. ; de seigle 12 fr. ; d'avoine 7 à 8 fr. ; d'orge 6 fr., les 100 kilos en bottes.

Châtellerault (Vienne). — Foin 115 à 120 fr. ; luzerne 115 à 120 fr. ; regain 100 à 105 fr. ; paille de blé 75 à 80 fr. ; d'avoine 55 à 60 fr. les 500 kilos.

DIVERS

On cote à **Cette**. — Soufres : trituré 98-99 o/o, 70 fr. la balle de 100 kilos ; sublimé pur 81 francs.

Produits chimiques : nitrate de soude 15-16, 100 à 110 fr. les 100 kilos ; sulfate d'ammoniaque 20-21, 110 à 120 fr. ; sulfate de potasse 48-52, 85 à 90 francs ; chlorure de potassium 48-52, 55 à 58 fr. ; sylvinite riche 20-22, 23 francs 50 ; sulfate cuivre cristaux 98-99, 195 à 200 fr. ; superphosphate minéral 14, 20,25 à 21 francs.

On cote à **Marseille**. — Soufre, sublimé en fleur chimiquement pur, 87 fr. ; raffiné (trituré Candi), 76 fr. ; trituré garanti 97 o/o de soufre pur, 72 fr. canons, 74 fr. ; coulés en Candi, 72 fr. ; soufre brut, 52 fr.

Sulfate de cuivre 98 o/o en sacs : consommation 210 fr. ; entrepôt, 205 fr.

Sulfate de fer, 95 o/o en sacs de 100 kilos, 24 fr.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 13 au Samedi 19 Avril 1924

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1924		1923		1924	1923	1924		1923		1924	1923
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Châlons-sur-Marne**					
Dimanche...	12	6	12	5	6	9	»	»	17.2	4.5	»	0.0
Lundi.....	13	6	13	7	1	14	»	»	13.2	3.0	»	5.6
Mardi.....	17	10	13	5	3	2	»	»	13.8	4.0	»	»
Mercredi....	18	4	14	6	5	»	»	»	18.0	4.0	»	1.2
Jeudi.....	14	4	15	7	»	8	»	»	18.4	1.8	»	»
Vendredi....	16	3	16	10	»	»	»	»	13.6	8.0	»	2.4
Samedi.....	17	1	»	»	»	»	»	»	17.0	8.5	»	10.6
Total.....	353	139	369	164	76	73	«	»	501.1	100.2	»	29.6
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	12	8	»	»	2	»	»	4	8	3	8	7
Lundi.....	15	6	»	»	»	»	10	5	11	5	1	1
Mardi.....	19	11	»	»	2	»	14	7	13	5	1	4
Mercredi....	14	8	»	»	18	»	21	10	16	1	3	»
Jeudi.....	12	3	»	»	»	»	»	—1	12	5	8	5
Vendredi...	15	4	»	»	»	»	13	1	14	5	»	1
Samedi.....	17	4	»	»	»	»	15	2	»	»	»	»
Total....	346	154	»	»	85.4	»	331	117	404	123	54	74
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	11	6	12	2	0.5	1	12	6	10	3	0.5	7
Lundi.....	14	5	12	5	»	1	16	6	13	6	0 3	3
Mardi.....	22	9	»	5	«	7	18	8	14	7	»	2
Mercredi...	16	8	15	»	1	»	19	12	15	2	0.1	»
Jeudi.....	13	—4	17	4	»	»	17	—2	16	5	»	1
Vendredi....	13	—4	15	3	»	»	14	1	17	6	»	1
Samedi.....	15	—4	»	»	»	»	17	—2	»	»	»	»
Total....	356	96	407	107	29.8	42	399	142	422	126	28	32
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	13	5	12	7	0.5	12	12	4	13	7	»	6
Lundi.....	19	5	13	6	»	9	18	7	16	9	»	1
Mardi.....	22	11	14	9	1	4	20	7	17	»	»	»
Mercredi....	20	9	»	4	6	»	21	12	17	2	2	»
Jeudi.....	15	2	11	6	»	3	19	»	21	»	»	»
Vendredi ...	18	4	18	10	»	2	19	9	17	8	»	»
Samedi.....	20	2	»	»	»	»	20	»	»	»	«	»
Total....	420	169	406	158	72.2	78	462	181	449	148	34.1	16
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	16	4	»	6	»	34	18.1	4.5	14 9	7.1	»	»
Lundi.....	19	10	13	7	»	3	16.9	7.9	14.9	8 9	»	»
Mardi.....	21	11	13	8	»	10	13.3	6.6	19 4	9 7	5.7	0.2
Mercredi....	18	10	15	2	6	4	16.9	10 9	19.8	5 9	»	»
Jeudi.....	15	1	21	3	»	3	18.4	4.6	18.6	7.9	»	0.4
Vendredi ...	18	2	19	10	»	»	19.5	6.9	13.3	9.0	»	»
Samedi.....	21	2	»	»	»	»	21.7	11.5	17.1	10.7	»	19.7
Total....	471	181	242	185	90.2	105	434.	211.5	472.0	211.9	93.6	103.5
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche..	17	4	14	8	»	»	20	11	19	11	»	1
Lundi.....	18	8	17	10	»	»	20	11	20	12	»	»
Mardi.....	20	11	»	10	1	»	24	15	20	13	»	»
Mercredi....	20	13	18	7	»	»	23	13	21	12	»	»
Jeudi.....	19	6	18	7	»	25	24	14	23	12	7	»
Vendredi....	21	8	18	10	»	»	24	13	22	13	»	»
Samedi.....	22	5	»	»	»	»	17	12	»	»	»	»
Total...	487	227	269	190	45.8	134	548	337	480	296	57	32

Observations — Printemps.